

Club



NOTES TECHNIQUES
TECHNICAL DOCUMENT

Edition 12/00 - CONTICLUB
Tables des matières - NOTES TECHNIQUES
Index - TECHNICAL DOCUMENTS

CONTICLUB

TABLEAUX CARACTERISTIQUES

ALIMENTATION D’EAU	VIDANGE	ELECTRICITE
*Pression minimum 1,5 bar *Sortie machine 3/8" mâle *Prévoir la tuyauterie d’alim. résistant à une pression minimum de 10 bars *TH=<7	*Sans pression *Sortie machine embout cannelé *Assurer un raccordement qui n’occasionne aucun risque de retour	220/240V - 50/60Hz 120V - 60Hz pour 1G (UL) uniquement

TYPE MACHINE	PUISSANCE CHAUFFAGE W	PUISSANCE INSTALLEE W	INTENSITE ABSORBEE	
			110V	220V
1G (UL)	1350	1450		7
1G (UL)	1350	1450	12,5	
2G (UL)	2400	2500		11,5

CAPACITE DE LA CHAUDIERE EN LITRES		
	1G	2G
TOTAL	8	12
VOLUME EAU CHAUDE	6	9
VOLUME VAPEUR	2	3

	POIDS (Kg)	POIDS EN MARCHE (Kg)
1G	48	54
2G	61	70

MACHINE CHARACTERISTICS

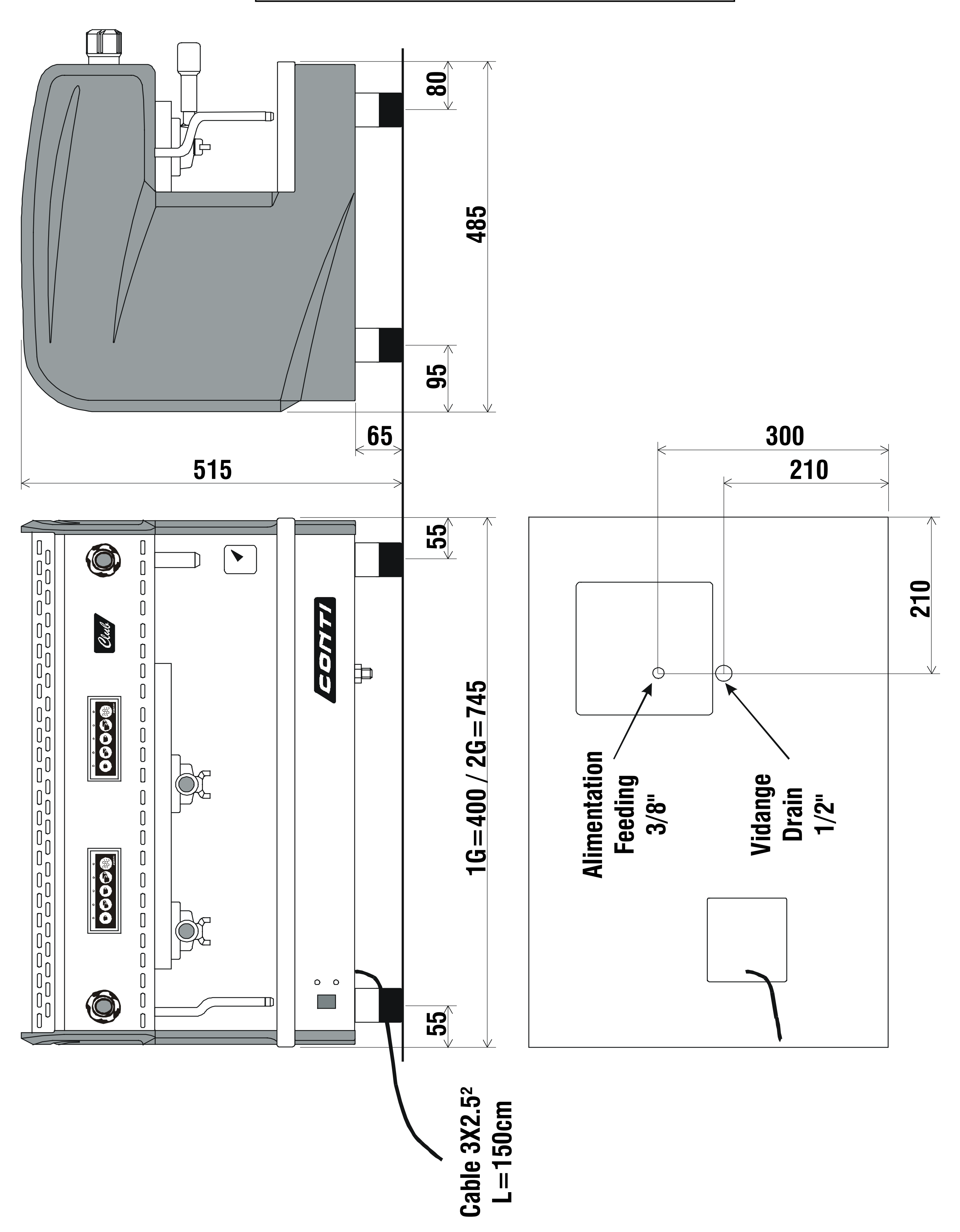
WATER SUPPLY	DRAIN	POWER
*Minimum pressure 24 Psi *3/8" male connector *Water supply pipes resistant to 145 Psi *TH=<7	*Without pressure *Drain with a ribbed joining piece *ensure that water can not return to the machine	220/240V - 50/60Hz
		120V - 60Hz to 1G (UL) only

TYPE MACHINE	HEATING POWER W	INSTALLED POWER W	POWER USED	
			110V	220V
1G (UL)	1350	1450		7
1G (UL)	1350	1450	12,5	
2G (UL)	2400	2500		11,5

CAPACITY OF BOILER IN LITERS		
	1G	2G
TOTAL	8	12
VOLUME OF HOT WATER	6	9
VOLUME OF STEAM	2	3

	WEIGHT (Kg)	WEIGHT WHEN WORKING (Kg)
1G	48	54
2G	61	70

GENERALITES ET ENCOMBREMENTS
FUNCTIONS AND DIMENSIONS



INSTALLATION

Le branchement de la machine sur une installation existante est normalement fait par nos agents.
Il est recommandé d'utiliser un adoucisseur d'eau, principalement quand l'eau alimentant la machine présente une dureté supérieure à 7°TH, et de procéder régulièrement à ses régénérations.
Il est indispensable de placer un robinet de barrage d'eau, ainsi qu'une protection électrique normalisée, adaptée à la tension et à la puissance installée.

CET EQUIPEMENT DEVRA ETRE CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU LA MACHINE EST INSTALLEE. IL EST A LA CHARGE DU CLIENT.

En cas d'arrêt total de la machine, fermer le robinet de barrage d'eau et interrompre l'alimentation électrique.

NOTA:
UNE MACHINE SANS SURVEILLANCE DOIT ETRE ISOLEE DE SES SOURCES D'ALIMENTATION HYDRAULIQUE ET ELECTRIQUE.
UNE PRISE DE TERRE EFFICACE, RELIEE A LA BORNE PREVUE A CET EFFET SUR L'APPAREIL, EST OBLIGATOIRE.
NE JAMAIS DEBRANCHER LA TERRE TANT QUE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE EST RELIEE A LA MACHINE.

INSTALLATION

The installation of the machine to an existing fitting is normally carried out by our agents. It is recommended that a water softener is used, especially if the water supplying the machine has more than 7° total hardness. The softener must be recharged at regular intervals.
In addition to the machines' tap valve, it is crucial that a water cut-off valve be installed as well as a standardised electrical circuit protection device which must be in accordance with the voltage and the installed power.

THESE DEVICES MUST CONFORM TO DOMESTIC STANDARDS AND IS THE RESPONSABILITY OF THE CUSTOMER.

When the machine is not in use, close the water cut-off valve and cut the electrical power supply.

NOTE:
WHEN THE MACHINE IS NOT SUPERVISED IT MUST BE DISCONNECTED FROM ITS ELECTRICAL SOURCE AND ITS WATER SUPPLY.
IT IS FUNDAMENTAL THAT THE MACHINE IS EARTHED BY THE TERMINAL PLUG.
NEVER DISCONNECT THE EARTH WIRE WHEN THE MACHINE IS CONNECTED TO THE POWER SUPPLY.

MISE EN SERVICE

◆ALIMENTATION

Ouvrir le robinet d'eau extérieur général si nécessaire, puis ouvrir le robinet de barrage. Ne pas mettre sous tension électrique.

A. PREMIER REMPLISSAGE EN EAU

-S'assurer que les robinets d'eau chaude "E" et vapeur "V" sont fermés.

-Mettre l'interrupteur "C" sur 1 (alimentation électrique de la machine), le voyant vert de mise sous tension et le voyant rouge de défaut général (manque d'eau ou surchauffe chaudière) s'allument. La chaudière se remplit automatiquement, la machine ne chauffe pas (le contacteur général reste ouvert). Une fois l'eau en contact avec la sonde de sécurité, la machine se met en chauffe automatiquement et le voyant rouge s'éteint (le contacteur général se ferme).

B. REMPLISSAGES SUIVANTS

-Le remplissage suivant se fera automatiquement au fur et à mesure du prélèvement d'eau chaude (sonde de niveau maxi).

OPERATION

◆WATER SUPPLY

If necessary, open the external water supply valve and then the water cut-off valve. Ensure power is off.

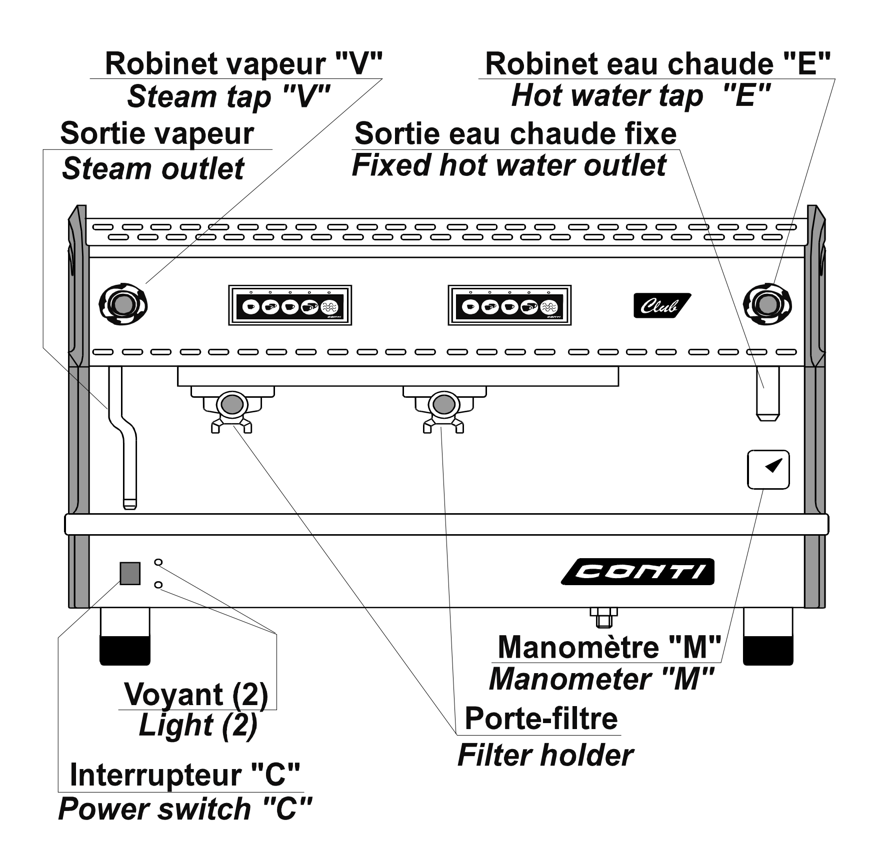
A. INITIAL FILLING

-Ensure that the hot water tap 'E' and steam tap 'V' are closed.

-Push switch 'C' to position 1 (power on) and the red light (indicating a lack of water supply or overheating of the boiler) and the green light for indicates the machine is on will light up. The boiler will fill automatically but will not heat the water (the general circuit contactor is opened) until the minimum level has been achieved. At this point the green light will come on and the red light will turn off (the general contactor is closed).

B. FURTHER FILLINGS

-The machine automatically ensures that it is constantly maintained at the required level.



◆PRESSION D'UTILISATION - MANOMETRE

La pression dans la chaudière est réglée pour osciller entre 0,6 et 0,8 bar dans la zone verte du manomètre.
Un régulateur automatique assure un maintien constant de la pression et limite la dépense de courant à son minimum.
Il est déconseillé de travailler avec une pression en zone bleue ou rouge.

NOTA:
Un thermostat de surchauffe coupera le chauffage de la chaudière, en cas d'augmentation anormale de la température. Le voyant rouge s'allume, la machine se met en sécurité.

LA MACHINE EST PRETE A FONCTIONNER.

ELEMENTS D'UTILISATION

◆PRISE VAPEUR
Un robinet "V" est prévu pour permettre le chauffage des liquides par projection de vapeur.
Le liquide à réchauffer doit être placé de préférence dans un récipient assez profond.
L'extrémité du diffuseur de vapeur doit tremper dans le liquide mais sans toucher le fond du récipient.
La vapeur peut être utilisée également pour la stérilisation et le chambrage des verres.

◆PRISE D'EAU CHAUDE
Un robinet "E" est prévu pour permettre la préparation d'infusions, grogs, etc. Ne pas ouvrir le robinet brusquement, ceci à fin d'éviter les projections d'eau sous pression et à haute température.

◆FILTRES
La machine est livrée avec deux modèles de filtres : une tasse et deux tasses; ne jamais faire une tasse de café dans le filtre deux tasses. Ceux-ci doivent être constamment débouchés et très propres.
Pour vider les filtres du marc de café usé, retourner le porte-filtre et frapper légèrement sur le bord d'une boîte en bois; ne jamais frapper sur du métal ou sur un corps dur.

◆PORTE-FILTRE
Ne jamais déclencher le porte-filtre pendant la marche du groupe: l'arrêt du groupe est contrôlable aux becs de sortie du café, ceux-ci ne doivent plus éjecter de liquide.
Avoir soin de toujours laisser sur le groupe les porte-filtres avec filtres remplis de marc du café précédent, pour maintenir le porte-filtre à température.
En cas d'arrêt prolongé, retirer le porte-filtre du groupe (éjecter le marc usé restant dans le porte-filtre).

◆BOILER PRESSURE - MANOMETER

The pressure in the boiler is regulated between 0,6 bars (10 PSI) and 0,8 bars (12 PSI), within the green area on the manometer.
An automatic control unit ensures that a constant pressure is maintained and keeps power consumption as low as possible.
It is not recommended to work the machine in the blue zone and if the indicator reaches the red zone, turn the machine off immediately and call the maintenance service.

NOTE:
The thermostat will cut the power to the boiler in the case of abnormally high temperatures. The red light will come on and the machine will stop working.

THE MACHINE IS NOW READY TO OPERATE.

OPERATING INSTRUCTIONS

◆STEAM TAP
One tap, 'V', serves to heat liquid by injecting steam.
The liquid to be heated should preferably be placed in a deep container.
The tip of the steam outlet must be immersed in the water but must not touch the bottom of the container.
The steam may also be used to sterilize and warm glasses.

◆HOT WATER TAP
Tap 'E' is provided for preparing tea, grog, etc. As the water in this tap is under pressure and at a high temperature, do not open it too quickly.

◆FILTERS
The machine is equipped with two types of filters; one cup and two cups; never use a two cup filter to make one cup of coffee. Always ensure that the filters are unclogged and clean.
To remove used coffee grounds from the filter, turn the filter holder upside-down and lightly tap it on the edge of a wooden box; never strike it against metal or other hard objects.

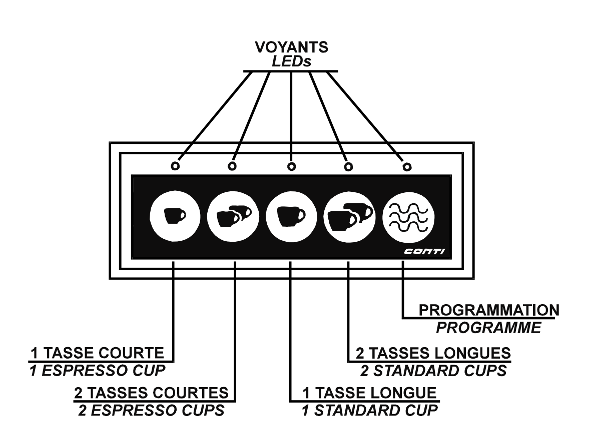
◆FILTER HOLDERS
Never release the filter holder whilst the unit is operating; firstly, ensure that the liquid has stopped flowing from the coffee spouts.
Always leave the filter-holder on the unit with the filters filled with the grounds of the previous coffee in order to maintain filter-holder temperature.
When the machine is not in use for an extended period of time, remove the filter holder and expel the used coffee grounds.

PROGRAMMATION DES DOSES

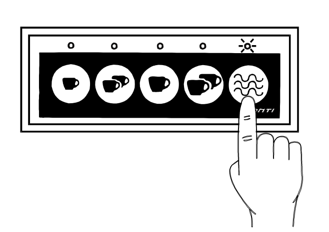
Pour avoir accès à la programmation des doses volumétriques (turbines), il faut utiliser la dernière touche à droite "P5" sur la plaque de commande.
Appuyer sur cette touche pendant 5 secondes (en commençant à gauche du groupe); alors tous les leds s'allument. Les opérations de programmation doivent débuter dans un délai de 5 secondes après l'entrée en mode programmation; sinon, on sort automatiquement du mode programmation.

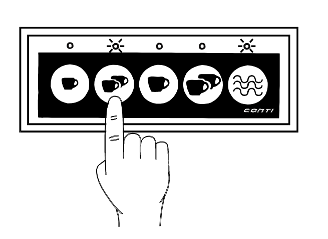
PROGRAMMING COFFEE MEASURES

In order to programm specific measures of coffee, it is neccessary to use the last button on the right, "P5", on the control panel.
Starting with the group on the left, keep button "P5" depressed for 5 secondes until all the LEDs light up on the display. Programming must begin within 5 secondes after entering this mode, otherwise, the machine will automatically return to standby.



1. **Appuyer sur la touche continue et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que cette touche clignote.**
2. **Relâcher la touche continue. Appuyer sur la touche dont vous désirez régler le dosage. Une fois le dosage désiré atteint, effectuer une deuxième pression sur cette touche. Noter que le voyant de cette touche reste allumé pendant la procédure.**





1. ***Push on the program button and keep it pressed until it blinks.***
2. ***Release the program button. Press the button for which you want to modify the dosage. When the dosage is acheived, press the button a second time. Note the light of this button, will stay on during the procedure.***

Pour programmer une autre touche, répéter la procédure.
La programmation du 1er groupe est copiée sur le second groupe, mais ce dernier peut être programmé indépendamment.

NOTA
Il est prévu un délai maximum de 4 minutes pour l'écoulement du café: ceci est important car sans ce dispositif, le café coulerait à l'infini lorsque le compteur volumétrique est en panne.
Attention :
Seules les 1TE et 2TE ont une pré infusion.

For programming another button, repeat the procedure.
The programmation of the 1st group is copied on the 2nd group, but the second one can be programmed independanly.

NOTE:
Coffee will only flow for a maximum of 4 minutes: this device is important as without it, the coffee would flow continually if the measuring meter were not to work.
Warning :
Only the 1 and 2 espresso cup pre-infusion

UTILISATION DES DOSES PROGRAMMEES

Il suffit de sélectionner une des touches disponibles pour les différentes doses et on obtiendra la dose programmée. On peut arrêter le fonctionnement en appuyant de nouveau sur la même touche. La dose sélectionnée est signalée par le led respectif qui reste allumé.

USING THE PROGRAMMED MEASURES

Press one of the available buttons, and the programmed amount of coffee will be obtained. The flow can be stopped by repressing the same button. The selected measure is indicated by the lit LED.

PREPARATION POUR FAIRE DU BON CAFE

L'obtention d'une bonne tasse de café est le résultat du respect de certaines conditions: les 4 règles d'or du parfait espresso. C'est à dire le MELANGE, le MOULIN-DOSEUR, la MACHINE, la MAIN.

◆Le mélange: le choix du type de café est très important. On peut distinguer les qualités ARABICA (donne un goût très parfumé, doux, chocolaté, légèrement acide, avec une agréable pointe d'amertume; couleur du café crème noisette) et ROBUSTA (donne un goût moins parfumé, rude, astringent et sensiblement plus amer; leur contenu de caféine est environ le double; couleur du café brun grisâtre). Le torréfacteur a une grande importance sur la qualité même du café (choix des grains, procédés de triage de ceux-ci, torréfaction, procédés d'emballage).

◆Le moulin-doseur: le moulin et son réglage sont essentiels.

Le moulin: sa capacité de broyage des grains de café doit être proportionnelle aux besoins de l'utilisateur. En effet, l'utilisation excessive du moulin provoque une surchauffe des meules et donc un déréglage rapide du moulin.

Le réglage: le réglage du moulin permet de choisir la finesse de la mouture et la juste dose nécessaire pour obtenir un café optimal. La dose doit être réglée à 7 grammes pour une tasse; la finesse doit permettre un temps d'écoulement du café dans la tasse d'environ 20 - 25 secondes: ce délai garantit la diffusion de l'arôme dans la tasse.

◆La machine doit être bien réglée (pression de la pompe limitée à 9 bars, programmation des doses, température de sortie de l'eau de la douchette comprise entre 86 et 92 °C, ...) et bien entretenue par un nettoyage quotidien.

◆La main, ou plutôt l'habileté de l'opérateur: celui-ci doit bien sur maîtriser les trois facteurs précédents, mais aussi:

▪ savoir conserver le café: pour cela, une confection de café ne doit pas rester à l'air libre. Il faut savoir qu'un grain de café perd 1% de son arôme par jour; le café moulu, lui en perd 45% par jour: on évitera donc de moudre trop de café à la fois, ou de le conserver dans des tiroirs...

▪ le porte-filtre doit être chaud, donc il doit être laissé sur le groupe. De même, le café doit s'écouler dans des tasses chaudes: celles-ci seront donc posées sur le chauffe-tasses.

HOW TO MAKE THE PERFECT COFFEE

Obtaining a good cup of coffee is the result of a certain number of factors. The four golden rules of a perfect coffee: the MIX, the GRIND, the MACHINE and the HAND.

◆The Mix: the choice of coffee is very important; for example, it is easy to distinguish between the quality of ARABICA (a strong taste, smooth, chocolaty, slightly acidic with a pleasant bitter taste and a hazelnut cream colour) and that of ROBUSTA (a weaker, harsh, bitter taste, double the quality of caffine and a greyish brown colour). Roasting also plays an important role in the quality of each coffee (choice of grains, selection procedure, packaging procedure).

◆The Grind: the grind and the control of the grind are essential.

The coffee grinder: the coffee grinder should be proportional in size to the requirements of the user.

The control: controlling the grind allows a choice in the fineness of the coffee granules and in the correct amount neccessary to make an ideal espresso; the measure should be 7 grammes for one cup and the fineness should allow for a flow time, for one cup, of 20-25 seconds - this allows time for the aroma to transfer from the bean to the cup.

◆The Machine: the machine must be controlled precisely (with pump pressure regulated at 9 bars, pre-programmed measures and hot water temperature between 86 and 92°c), kept in good working order and cleaned daily.

◆The Hand: as well as carrying out the three golden rules above, the hand (better known as the operator) needs to:

▪ know how to store the coffee - taking into account that it must stay in contact with the air for as short a time as possible and that coffee looses 1% of its' aroma each day (ground coffee looses 45% per day); therefore storing or grinding too much coffee must be avoided.

▪ the filter holder must be kept warm and always kept on the unit. In the same way, an espresso should flow into a warmed cup taken directly from the cup heater unit.

ENTREE D'EAU A DETECTION ELECTRONIQUE

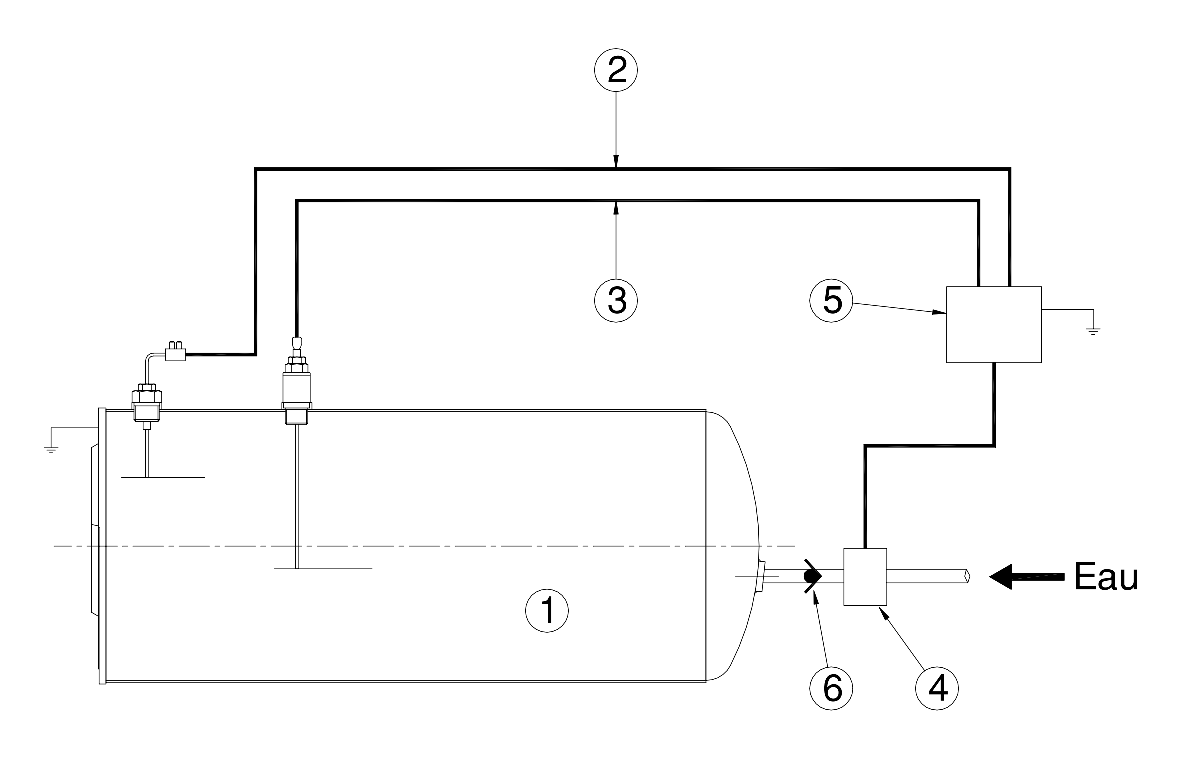
Lors du premier remplissage, une fois l'eau en contact avec la sonde de sécurité (3), le thermoplongeur se met en chauffe automatiquement.
Si en cours d'utilisation le niveau d'eau de la chaudière quitte l'extrémité de cette sonde (3), la machine se met automatiquement hors tension.

Lorsque le niveau d'eau quitte l'extrémité de la sonde de niveau (2), la centrale électronique (5) actionne l'électrovanne d'entrée d'eau (4), qui autorise le remplissage de la chaudière (1).
Un clapet anti-retour (6) empêche l'eau sous pression de la chaudière, de retourner dans la colonne d'alimentation, en cas de coupure d'eau.

WATER INLET AND ELECTRONIC LEVEL CONTROL

For the initial filling of the boiler; as soon as the water comes into contact with the safety sensor (3), the immersion heater automatically heats up.
If, during use, the water falls below this level (3), the machine automatically switches to standby mode.

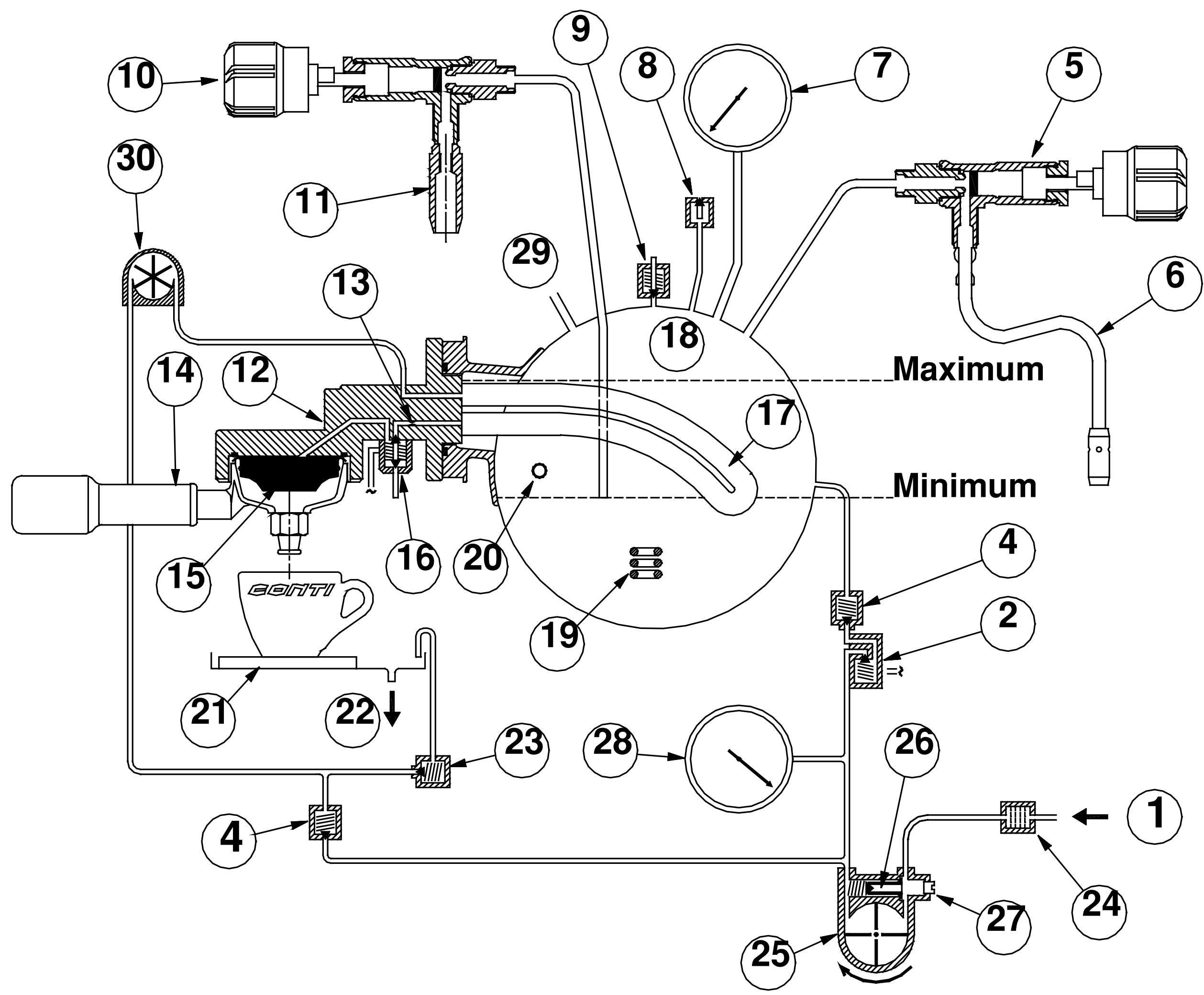
As soon as the water falls below the automatic level sensor (2), the electronic controller (5) commands the solenoid valve (4) to allow the refill of the boiler (1).
A non-return valve (6), stops pressurized water from returning up the water supply pipe, if the water supply is cut off.



1	CHAUDIERE
2	SONDE DE NIVEAU
3	SONDE DE SECURITE
4	ELECTROVANNE
5	CENTRALE ELECTRONIQUE
6	CLAPET ANTI RETOUR

1	BOILER
2	AUTOMATIC LEVEL SENSOR
3	SAFETY SENSOR
4	SOLENOID VALVE
5	ELECTRONIC CONTROLLER
6	NON RETURN VALVE

SCHEMA HYDRAULIQUE
HYDRAULIC DIAGRAM



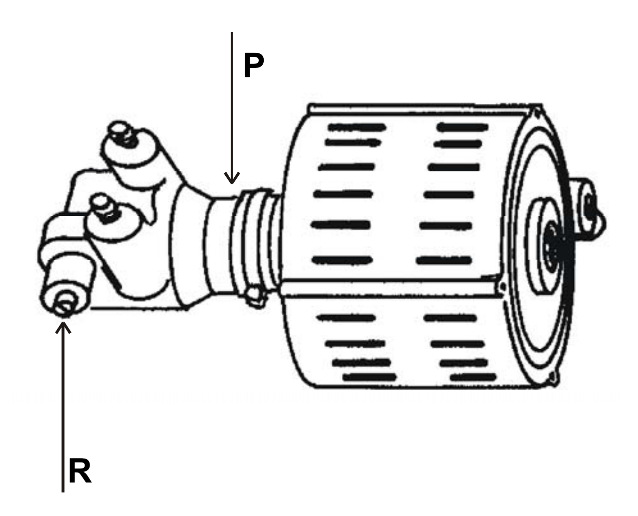
	FRANÇAIS				
	Alimentation eau	*Main water supply*	17	Echangeur de chaleur	*Heat exchanger*
2	EV alimentation eau	*Boiler solenoid valve*	18	Chaudière eau/vapeur	*Boiler*
4	Anti-retour	*Check valve*	19	Thermoplongeur	*Immersion heater*
5	Robinet vapeur	*Steam tap*	20	Thermostat de surchauffe	*Overheating thermostat*
6	Sortie vapeur orient.	*Steam wand*	21	Cuvette de récup.	*Drip tray*
7	Manomètre chaudière	*Boiler pressure gauge*	22	Vidange cuv. récup.	*Drip tray drain*
8	Dépresseur	*Pressure relief valve*	23	Limiteur de pression	*Pressure relief valve*
9	Soupape de sureté chaudière	*Boiler safety valve*	24	Filtre	*Filter*
10	Robinet eau chaude	*Hot water tap*	25	Pompe volumétrique	*Pump*
11	Brise jet eau chaude	*Hot water spout*	26	Clapet by-pass	*By-pass valve*
12	Corps de groupe café	*Coffee unit body*	27	Réglage de pression pompe	*Pump pressure adjustment*
13	Gicleur	*Injector*	28	Manomètre pompe	*Pump pressure gauge*
14	Porte-filtre	*Filter holder*	29	Prise de pression pressostats	*To pressure switch*
15	Filtre + café moulu	*Filter filled with grounds*	30	Volucompteur de dosage	*Flow meter*
16	EV groupe café	*Group solenoid valve*			

REGLAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE

- La pompe est préréglée à la pression normale de fonctionnement ; néanmoins si cela est nécessaire le réglage peut être réajusté.
- La vis de réglage "R" de la pompe "P" se trouve au niveau inférieur du socle de la machine.

ADJUSTING PUMP PRESSURE

- *The pump has been pre-regulated to normal working pressure; however, if necessary it can be readjusted.*
- *The adjusting screw "R" on pump "P" is found on the under side of the mounting plate.*

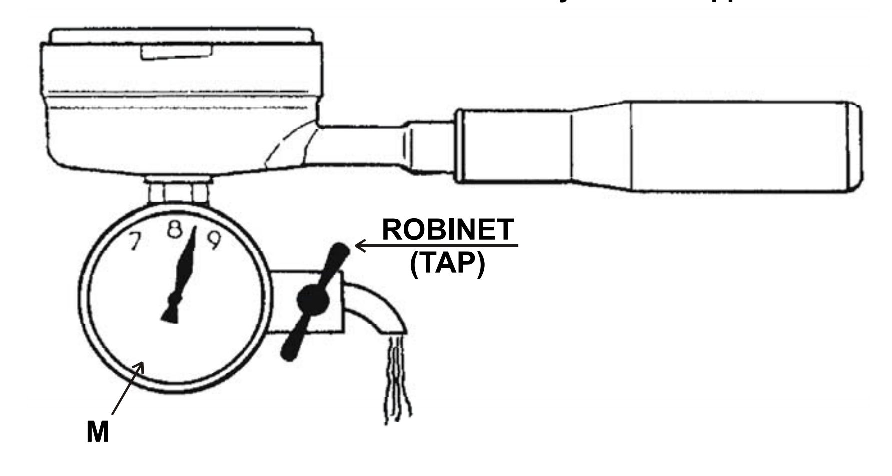


REGLAGE

- Placer sur un groupe un porte-filtre (réf.327500) avec un manomètre "M" gradué au moins jusqu'à 12 bars et muni d'un robinet.
- Faire fonctionner le groupe en faisant couler un filet d'eau à l'aide du robinet, lire la pression.
- Visser ou dévisser la vis de réglage "R" pour augmenter ou diminuer la pression qui doit s'établir entre 8 et 9 bars (maxi 9 bars).
- Retirer le porte-filtre après arrêt du fonctionnement du groupe.

ADJUSTING

- Place a filter holder (ref.327500) with manometer "M" onto a group - ensure the manometer is calibrated up to at least 175 PSI (12 bars) and is equipped with a tap.
- Activate the machine, allowing a little water to escape from the tap - read the pressure.
- Tighten or loosen the adjustment screw "R" in order to increase or decrease the pressure to between 120 (8 bars) and 135 PSI (9 bars) (maximum of 135 PSI - 9 bars).
- Remove the filter holder once the dispensing cycle has stopped.

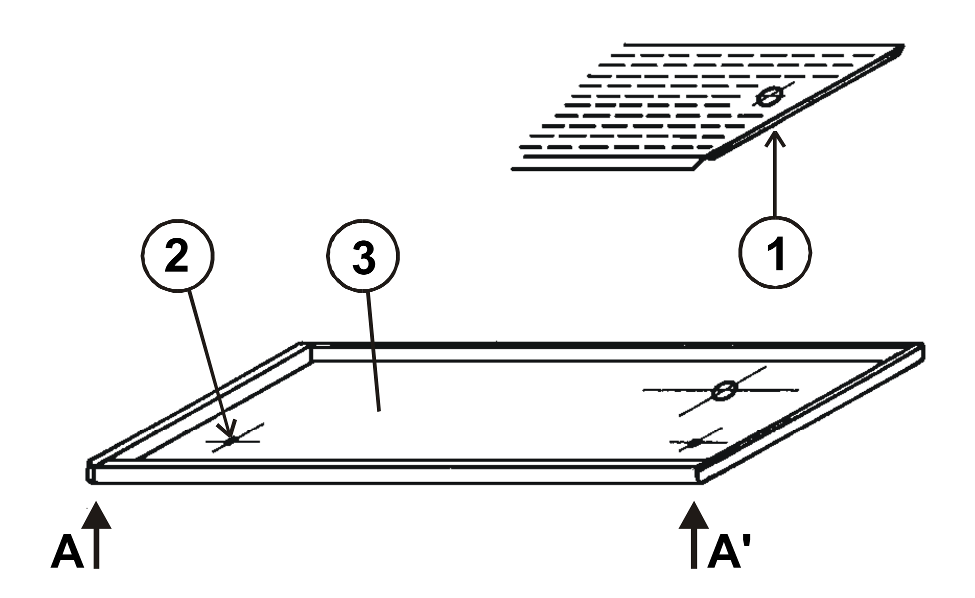


ACCESSIBILITE REGLAGE POMPE

- Retirer l'égouttoir (1).
- Pour ôter le bassin, soulever la partie inférieure (AA') qui est clipsée, puis la tirer vers soi.
- Attention : Ne pas dévisser les vis (2) situées aux extrémités du bassin (3).

ACCESS TO PUMP CONTROL

- Remove the drain (1).
- To remove the basin, lift the front end (AA') and pull it towards yourself.
- Attention : Do not remove the screws (2) found at each end of the basin (3).

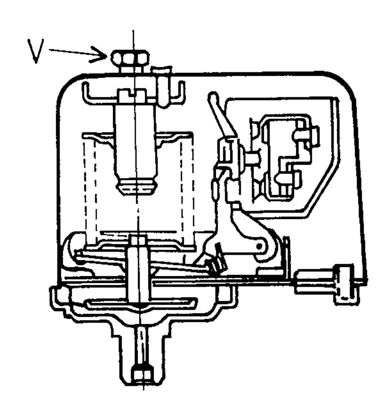


REGLAGE DU PRESSOSTAT ELECTRIQUE

Le pressostat fonctionne entre deux valeurs de pression qui correspondent respectivement à la pression minimum de fermeture du circuit électrique "P1" et à la pression maximum de l'ouverture du circuit "P2". P2=P1+dP. (dP représente la valeur de la pression différentielle de l'appareil).
Le réglage de "P1" se fait en tournant la vis "V" dans le sens horaire pour diminuer la pression et dans le sens inverse pour l'augmenter.
Le réglage de la pression maxi "P2" se fait automatiquement par l'intermédiaire du différentiel "dP".

ADJUSTING ELECTRONIC PRESSURE SWITCH

The pressure switch operates between two limit pressure valves that correspond respectively to the minimum closing pressure of the electrical circuit "P1" and the maximum opening pressure "P2". P2=P1+dP (dP being the devices' differential pressure valve).
"P1" is adjusted by turning screw "V" clockwise to reduce pressure and anti-clockwise to increase pressure. The maximum pressure "P2" is adjusted automatically according to the differential pressure "dP".



VALEUR DU REGLAGE EN USINE: P1=0,6 BAR.
P2=0,8 BAR.
CAPACITE ELECTRIQUE: 15A/250V ALTERNATIF

TEMPERATURE MAXIMUM DU FLUIDE MOTEUR:
140°C

ADJUSTMENT: *P1=0,6BAR (10 PSI)*
P2=0,8BAR (12 PSI)
ELECTRICAL CAPACITY: *7KW/220V AC*
12KW/380V AC
MAXIMUM TEMPERATURE OF MOTOR FLUID:
140°C/284°F

RECOMMANDATION

Avant toute intervention sur les divers organes de la machine, il faut:

- **-Mettre l'interrupteur "C" sur 0;**
- **-Couper l'eau (au robinet de barrage) et l'électricité (à la protection normalisée);**
- **-Annuler la pression dans la chaudière: ouvrir le robinet vapeur "V", jusqu'à l'absence de pression.**

Si le retrait de la prise de terre est nécessaire, ne le faire qu'après avoir déconnecté l'alimentation électrique.

RECOMMENDATION

Before servicing the machine:

- ***-Turn switch "C" to 0 (OFF);***
- ***-Shut off water supply (at the water cut-off valve) and electricity supply (at the circuit protection device).***
- ***-Lower the boiler pressure by opening the steam tap "V".***

Before removing the electrical earthing connection, ensure that the mains supply is disconnected.

LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES DEGAGE LE CONSTRUCTEUR ET L'INSTALLATEUR DE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'ACCIDENT QUELCONQUE.

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS RELIEVES THE MANUFACTURER AND THE INSTALLER OF ANY LIABILITY IN THE UNLIKELY EVENT OF AN ACCIDENT.

DEMONTAGE DE LA JOUE

- Retirer le chauffe-tasses en dévissant les deux vis cylindriques fendues puis en le tirant de quelques millimètres vers soi et enfin en le soulevant délicatement (pour ne pas détériorer les joues).
- Retirer l'égouttoir et ôter le bassin comme indiqué page précédente.
- Décrocher la partie supérieure sans tirer violemment sur la joue des éléments de tôlerie
- Prendre la partie inférieure côté bassin et façade arrière. Décrocher la partie opposée, côté façade avant, avec prudence. Puis une fois cette partie décrochée, tirer l'ensemble vers soi délicatement.

REMOVING THE SIDE PANEL

- *Remove the cup heater, by unscrewing the two split screws, and gently lifting it towards yourself.*
- *Remove the drainer and take away the basin as shown in the following page.*
- *Gently pull the upper part of the side panel.*
- *Taking hold of the base of the panel, carefully pull it away at the front. Once this part is dislodged, carefully pull the whole panel towards you.*

REMONTAGE DE LA JOUE

- Pointer le bas de la joue contre le châssis.
- Enclencher la partie inférieure côté façade avant, puis côté façade arrière, en laissant la joue inclinée.
- Tout en remontant la joue, faire entrer la façade arrière dans son logement, puis la façade avant ceci simultanément.
- Terminer l'enclenchement de la façade avant jusqu'à la partie supérieure arrondie. Avec la paume de la main, tapoter sur la joue pour bien l'enclencher.

REFITTING THE SIDE PANEL

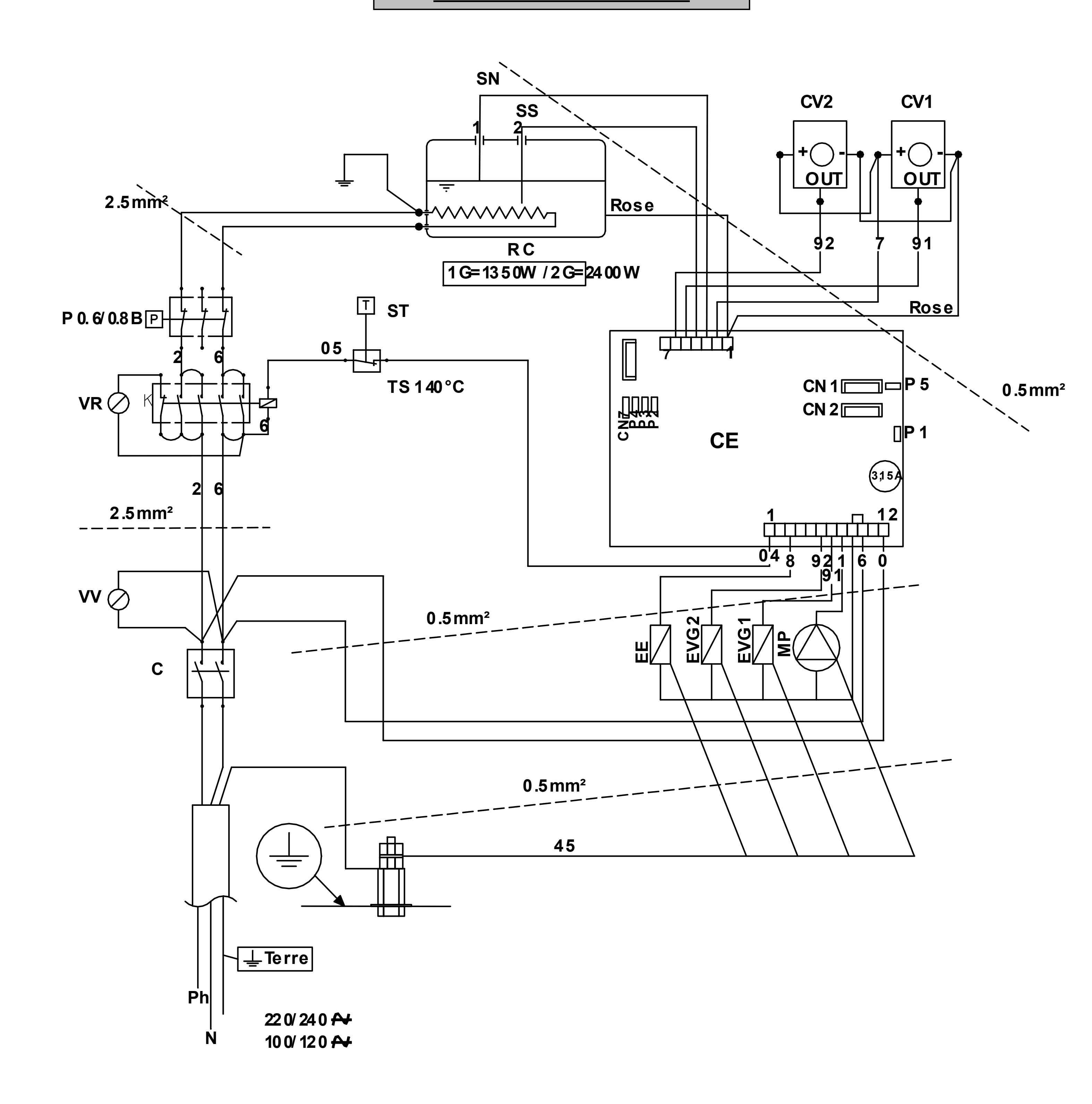
- *Place the base of the panel against the frame.*
- *Lock the lower back side of the panel into position, then the front side, leaving the panel slightly inclined.*
- *Push the front of the panel into its place, followed by the upper back side.*
- *To finish the refitting of the panel gently lock the upper section into place with the palm of your hand.*

<u>DESIGNATION ELECTRIQUE</u>
<u>*FUNCTION DIAGRAM*</u>

REFERENCES	DESIGNATIONS	*FUNCTION*
C	Contacteur	*Contactor*
CE	Carte électronique	*Main electronic controller*
CN	Connecteur tableau	*Panels connector*
CV	Compteur volumétrique	*Flow meter*
EE	EV entrée eau	*Solenoid valve water feeding*
EVG	EV de groupe	*Group solenoid valve*
MP	Motopompe	*Motor/pump*
P	Pressostat 0,6/0,8 Bar	*Pressure switch 0,6/0,8 Bar*
RC	Résistance chauffage	*Immersion heater*
RS	Relais de sécurité	*Safety relay*
SN	Sonde de niveau	*Level sensor*
SS	Sonde de sécurité	*Safety sensor*
ST	Sonde thermique	*Thermic sensor*
TS	Thermostat de surchauffe	*Overheating thermostat*
VR	Voyant rouge	*Red light*
VV	Voyant vert	*Green light*

	CODE COULEUR FILS	*CABLE COLOUR CODE*
1	marron	*Brown*
2	rouge	*Red*
3	orange	*orange*
4	jaune	*Yellow*
5	vert	*Green*
6	bleu	*Blue*
7	violet	*violet*
8	gris	*Grey*
9	blanc	*White*
0	noir	*black*

SCHEMA ELECTRIQUE
ELECTRONIC DIAGRAM



OPTION : CONTICLUB AUTONOME

AVERTISSEMENT :

- **La CONTICLUB peut être transformée pour une utilisation autonome, c'est à dire pour être installée sans une alimentation d'eau extérieure ni une prise de vidange extérieure.**
- **Pour cela il faut monter le kit d'adaptation référence 410014**
- **Le montage de ce kit peut être réalisé soit par le concessionnaire ou agent, soit directement à l'usine.**

INSTALLATION :

Vous avez le choix d'installer la machine soit comme indiqué dans la première solution (bacs en dessous de la planche de travail), soit comme indiqué dans la seconde solution (bacs directement sous la machine).

Les bacs ne sont pas fournis : il vous suffit d'installer des bacs du commerce suivant la solution retenue, genre bacs ménagers. La solution avec les bacs sous la planche de travail permet d'installer des bacs plus volumineux afin d'éviter des remplissages trop fréquents.

MISE EN ROUTE :

- **installer la machine sur la planche de travail**
- **mettre en place les 2 bacs suivant la solution retenue**
- **remplir le bac destiné à l'alimentation, et plonger les flexibles après les avoir monté comme indiqué sur le plan ci-après.**
- **mettre le pont P4 dans la centrale électrique (voir schéma).**
- **brancher la machine, appuyer sur l'interrupteur ON**
- **à la première mise en route la chaudière se remplit**
- **la chaudière étant remplie, la pompe s'arrête, faites l'appoint d'eau du bac d'alimentation**
- **la machine est prête.**
- **pour le reste de son fonctionnement, consulter la notice standard de mise en route.**

RECOMMANDATIONS :

- **nettoyer régulièrement les bacs (une fois par jour recommandé)**
- **quand l'eau ne coule pas dans la tasse, en demandant 1 ou 2 cafés, ou quand le voyant rouge s'allume, contrôler le niveau d'eau dans le bac d'alimentation et procéder à l'appoint d'eau nécessaire.**

OPTION : FREE STANDING CONTICLUB

IMPORTANT NOTES

- ***The CONTICLUB can be modified into a free-standing version external water supply, or connection to the drain.***
- ***For this modification, you need to mount the adaptation kit ref.410014***
- ***The mounting of the kit can be done, xether by the distributor, or in our factory before shipmet (price is different).***

INSTALLATION :

The XEOS Solo could be either installed as described in "solution 1" (water container under the work top) or "solution 2" (container under the machine).

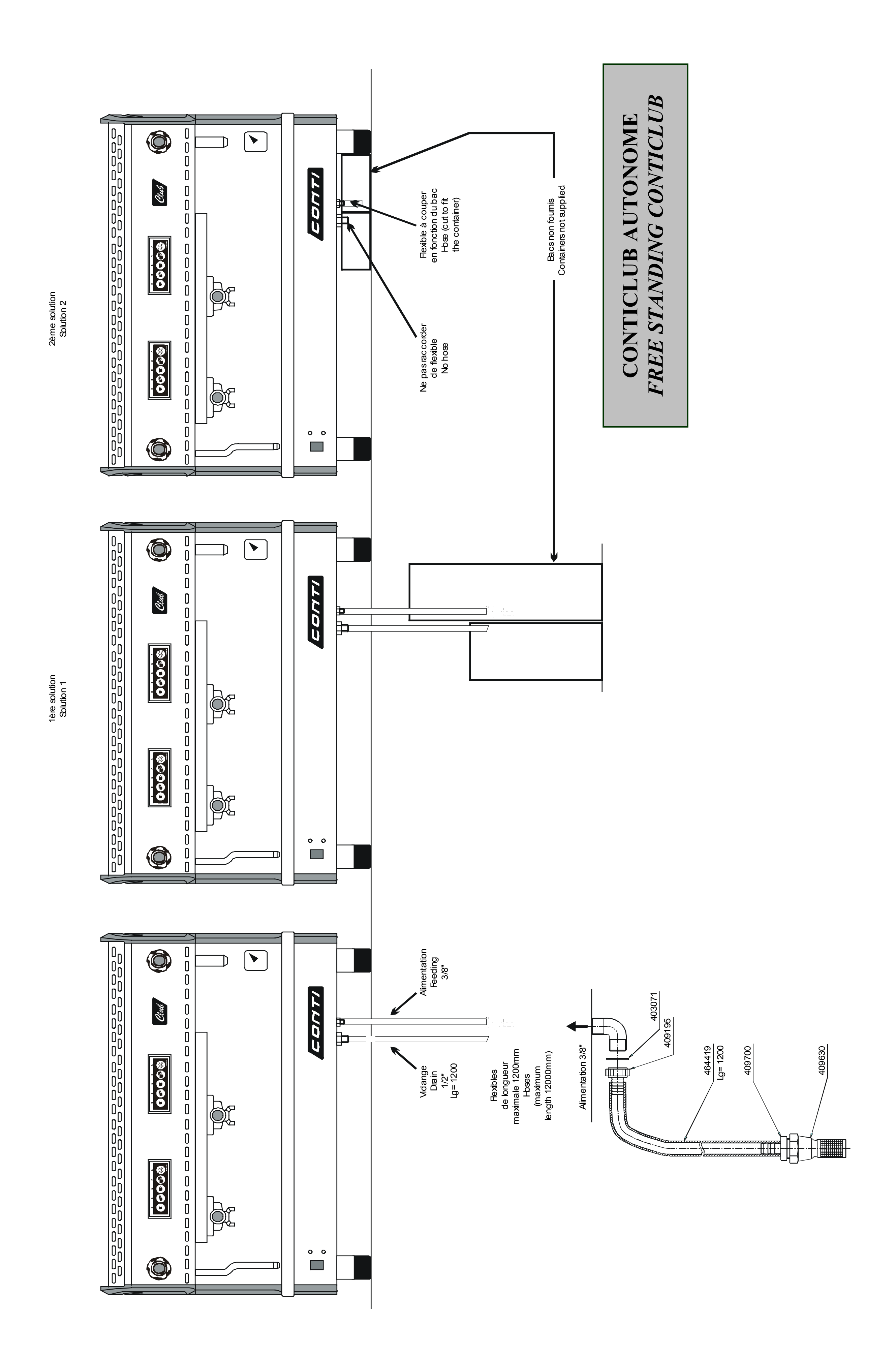
The containers are not supplied : any sort of household equipment is suitable. Solution 1 allows to use any sized containers.

HOW TO OPERATE :

- ***set the machine on the work top.***
- ***set the two containers according to the opted solution.***
- ***fill up the water container, immerse the hoses assembled as is recommended on the diagram below.***
- ***Put the bridge circuit P4 inside the electronic controler (see diagram).***
- ***connect the machine and switch ON.***
- ***the boiler fills up automatically.***
- ***when the boiler is full, the pump stops, and the container, if less then 5 liters, has to be refilled.***
- ***the machine is now ready to operate***
- ***for further details on the functioning, refer to the installation manual.***

RECOMMMANDATIONS :

- ***clean both containers on a regular basis, preferably every day.***
- ***If coffee is not dispensed or when red light is on, check the water supply level and add the necessary volume of water.***



CONTICLUB AUTONOME
FREE STANDING CONTICLUB
2ème solution
Solution 2
1ère solution
Solution 1
Flexible à couper en fonction du bac
Hose (cut to fit the container)
Ne pas raccorder de flexible
No hose
Bacs non fournis
Containers not supplied
Alimentation
Feeding
3/8"
Vidange
Drain
1/2"
Lg= 1200
Flexibles de longueur maximale 1200mm
Hoses (maximum length 12000mm)
Alimentation 3/8"
403071
409195
464419
Lg= 1200
409700
409630

ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES

◆ENTRETIEN JOURNALIER

- Retirer les porte-filtres des unités à injection et nettoyer le joint de porte-filtre avec la brosse.
- Nettoyer la sortie eau chaude avec une éponge à récurer.
- Nettoyer la sortie vapeur avec une éponge à récurer; pour maintenir les trous du diffuseur débouchés, utiliser une épingle puis purger en ouvrant quelques secondes le robinet.
- Nettoyer la grille égouttoir et éponger la cuvette.

◆ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

- Nettoyer la douchette avec le filtre borgne (pour chaque groupe): insérer ce filtre dans un porte-filtre; enclencher celui-ci sur le groupe; appuyer sur la touche deux tasses longues; attendre quelques secondes puis ré appuyer sur cette touche; rincer le filtre borgne et répéter ces opérations 3 fois pour chaque groupe.
- Brosser les porte-filtres dans l'eau additionnée de lessive de façon à déboucher les trous (ne jamais utiliser une aiguilles ou une flamme).

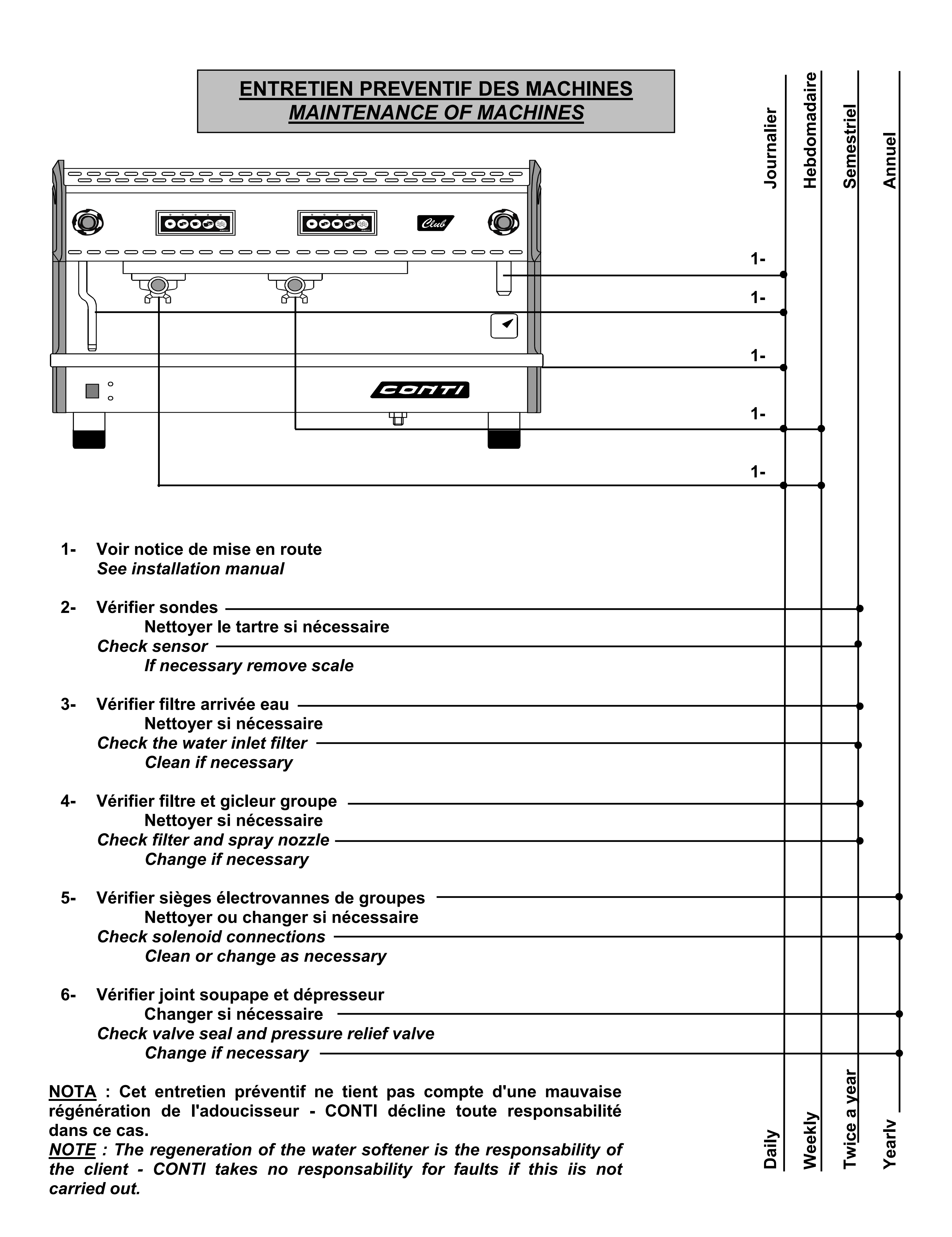
MAINTENANCE OF MACHINES

◆ *DAILY MAINTENANCE*

- Remove filter holders and clean with a brush.
- Clean the hot water outlet with a scouring pad.
- Clean the steam outlet with a scouring pad; in order to keep the nozzle unblocked, use a needle or pin and open the steam tap a few seconds to flush it clean.
- Clean the drain grating and basin.

◆ *WEEKLY MAINTENANCE*

- Clean the sprinkler with the dummy filter (for each group): insert the dummy filter in a filter holder, lock it into position and press the 2 large cups. Wait a few seconds, then press the button once more; rinse the dummy filter and repeat this action 3 times for each group.
- Wash the filter holders in water in order to unblock the holes (never use a pin or a flame to unblock them).



ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES
MAINTENANCE OF MACHINES

1- **Voir notice de mise en route**
See installation manual

2- **Vérifier sondes**
Nettoyer le tartre si nécessaire
Check sensor
If necessary remove scale

3- **Vérifier filtre arrivée eau**
Nettoyer si nécessaire
Check the water inlet filter
Clean if necessary

4- **Vérifier filtre et gicleur groupe**
Nettoyer si nécessaire
Check filter and spray nozzle
Change if necessary

5- **Vérifier sièges électrovannes de groupes**
Nettoyer ou changer si nécessaire
Check solenoid connections
Clean or change as necessary

6- **Vérifier joint soupape et dépresseur**
Changer si nécessaire
Check valve seal and pressure relief valve
Change if necessary

<u>NOTA</u> : Cet entretien préventif ne tient pas compte d'une mauvaise régénération de l'adoucisseur - CONTI décline toute responsabilité dans ce cas.
<u>NOTE</u> : The regeneration of the water softener is the responsability of the client - CONTI takes no responsability for faults if this iis not carried out.